Combi-Steamer Salvis

Evolino et Evolino Plus





Préface



Avec les appareils de la série Evolino et Evolino Plus, nous avons surtout pensé aux utilisateurs qui désirent préparer leurs mets avec le combi steamer d'une manière simple. En plus d'une introduction générale sur les différents climats de cuisson et fonctions vous trouvez également un grand nombre de conseils qui vous facilitera votre travail quotidien.Si vous deviez en outre avoir des questions, veuillez considérer les indications en dernière page.

Nos conseillers et chefs de cuisine, sont à vos services!

Nous vous souhaitons avec cet appareil beaucoup de joie et succès. Nous sommes conscient que cuisiner est une chose très personnelle, nous vous recommandons d'utiliser pleinement cette technique éprouvée.

Si nécessaire, prenez le temps à l'élaboration de vos propre programmes (Evolino Plus) ou employer les programmes existants. Malgré toute cette technique nous avons besoin de professionnels qui appliquent leurs propres recettes, par exemples temps de cuisson conformément à des grandeurs de coupe, rôtissage ou température à cœur etc.

Le temps investi pour cela vous sera remboursé à maintes reprises dans un temps relativement court. – cela nous pouvons vous le garantir.

Vos conseillers culinaires

Salvis SA

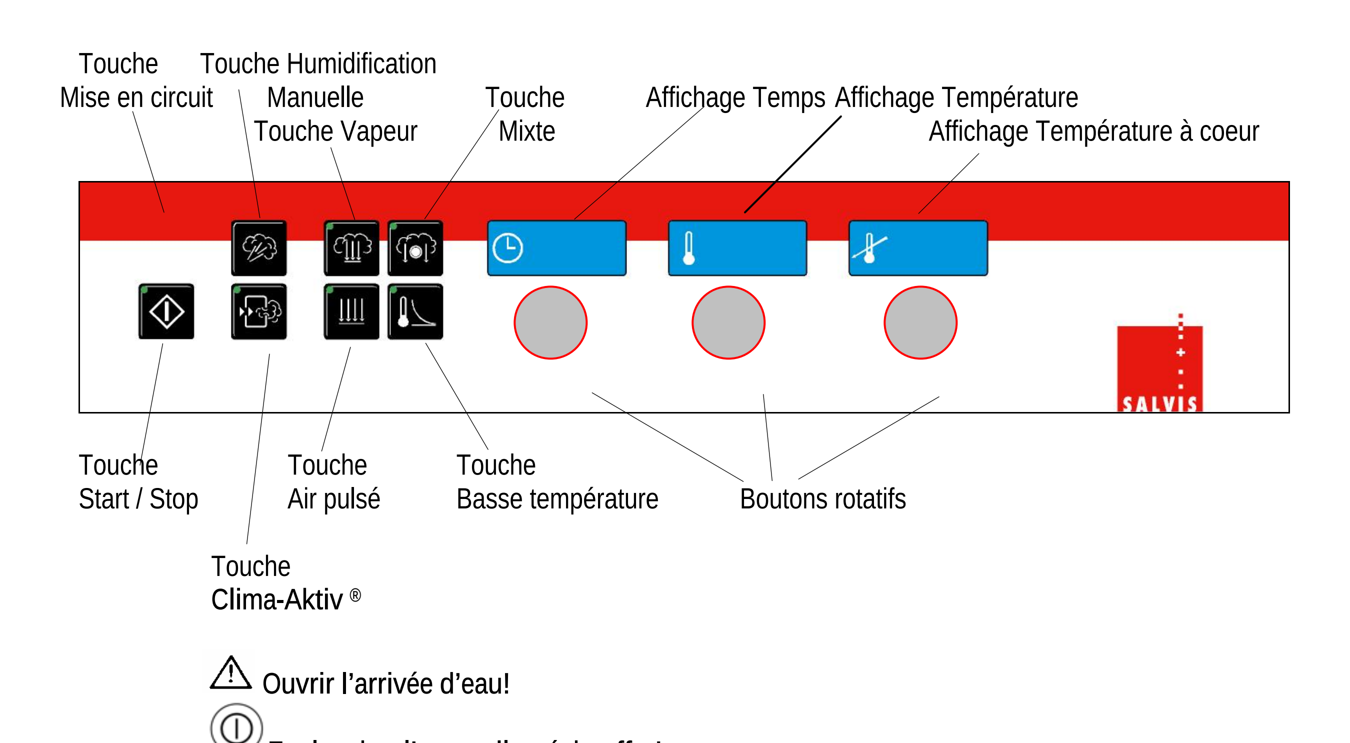
La pratique culinaire Evolino

Avec notre „ Pratique culinaire“ nous vous donnons quelques informations et conseils pour un emploi optimal de votre Combi-Steamer Evolino.

MODES DE CUISSON ET FONCTIONS

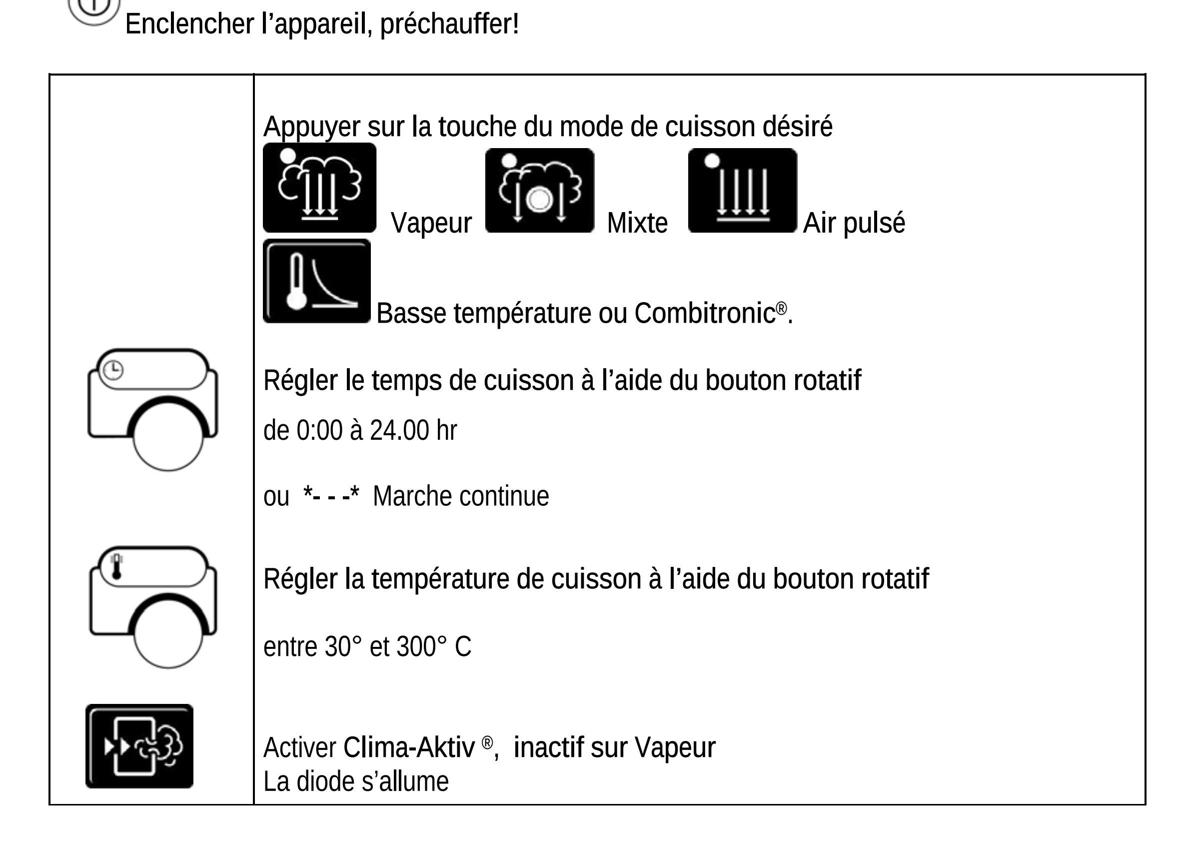
	Vapeur Cuire à la vapeur - Régénérer (grandes quantités) - Remettre en température - Conserver - Dégeler - Maintien en température - Cuisson sous vide - Blanchir - Pocher - Bouillir	Page 3
	Mixte (Air pulsé - Vapeur) Cuisson douce – Rôtir – Dégeler – Régénérer (assiettes, plats) - Maintien en température – Remise en température	Page 7
	Air pulsé Rôtir - Croûter - Griller - Toaster - Cuire au four (viennoiserie) - Gratiner	Page 8
	Cuisson Basse température Cuisson entre 30° C et 120° C (Cook & Hold). Cuisson douce à long terme avec un maintien en température et une maturation de la viande en basse température	Page 9
	Température à coeur Mesure électronique exacte de la température à cœur du produit au degré près (par sonde).	Page 11
	Touche Humidification manuelle Peut être employée selon désir sur les modes de cuisson **Air pulsé**, **Mixte** et **Basse température.**	
	Clima-Aktiv® Climat optimal dans la chambre de cuisson avec la déshumidification. Evolino : **à activer,** Evolino Plus: **5 plages:** 0 / 25 / 50 / 75 / 100 %	

Mode d'emploi simple Combi-Steamer „Evolino“



⚠ Ouvrir l'arrivée d'eau!

Enclencher l'appareil, préchauffer!



	Appuyer sur la touche du mode de cuisson désiré Vapeur Mixte Air pulsé Basse température ou Combitronic®.
	Régler le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif de 0:00 à 24.00 hr ou *- - -* Marche continue
	Régler la température de cuisson à l'aide du bouton rotatif entre 30° et 300° C
	Activer Clima-Aktiv ®, inactif sur Vapeur La diode s'allume

 	Température à coeur Il est possible d'activer le réglage de la température à coeur pour tous les modes de cuisson. Choisir un mode de cuisson L'affichage du temps en cas de température à coeur activée indique automatiquement marche continue * - - - *. Choisir la température à coeur désirée à l'aide du bouton rotatif Plage de températures à coeur: 20° - 99° C Piquer la sonde de prise de température à cœur au centre du produit, dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir et réussir à la perfection une cuisson régulière. Charger le Combi-Steamer Fermer la porte et avec la touche Start / Stop démarrer le programme Selon désir employer la touche Humidification manuelle, inactive sur Vapeur. Fin de programme: L'appareil s'arrête automatiquement, un signal sonore retentit

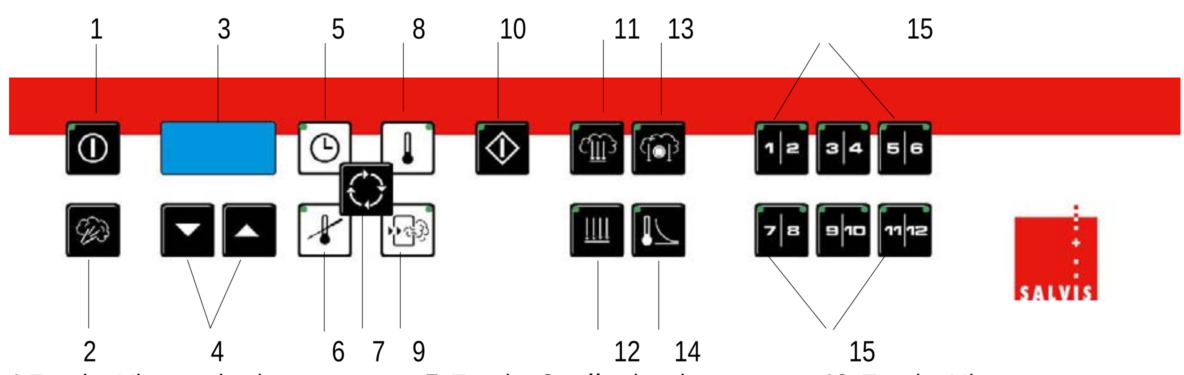
Nettoyage

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté. Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.	
 	Choisir le mode de cuisson Vapeur Temps : env. 10 minutes Température max. 60°C Appuyer sur la touche Start / Stop. Les restes de graisses et d'aliments sont ainsi ramollis. Le ramollissement terminé, le signal sonore retentit. Vaporiser l'intérieur du Combi-Steamer, y compris les grilles que l'on aura éventuellement laissé à l'intérieur, les supports, le filtre anti-graisse etc. avec le produit de nettoyage spécial. Laisser agir pendant 5 à 10 minutes. En aucun cas vaporiser le produit de nettoyage à une température supérieure de 60° C.
 	Laisser agir le produit environ 10 minutes. Mode de cuisson Vapeur Temps. 10 minutes Température max. 60°C Appuyer sur la touche Start / Stop Lors du nettoyage quotidien du Combi-Steamer, nettoyer également le filtre anti-graisse Rincer abondamment l'enceinte de cuisson, retirer et rincer également le filtre d'écoulement.

	Mettre le four hors circuit! Sécher le Combi-Steamer (Air pulsé 120° C) ensuite laisser la porte ouverte.

Nous vous prions de lire attentivement le "Manuel d'installation" ainsi que le "Mode d'emploi".

Mode d'emploi simple Combi-Steamer „Evolino Plus“



1 Touche Mise en circuit
2 Touche Humidification manuelle
3 Affichage
4 Touches-flèches
5 Temps
6 Température à coeur

7 Touche C, sélection des paramètres de cuisson
8 Température
9 **Clima-Aktiv®**
10 Touche Start / Stop
11 Touche Vapeur
12 Touche Air pulsé

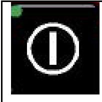
13 Touche Mixte
14 Touche Basse température
15 Touche programmation

 Ouvrir l'arrivée d'eau!

 Enclencher l'appareil, préchauffer!

Travail manuel	Appuyer sur la touche du mode de cuisson désiré. Affichage: c1 p. ex. Vapeur Mixte Air pulsé Basse température
	Appuyer brièvement sur la touche **C**. La diode du symbole **Temps** s'allume et l'affichage indique „0:00“. Régler le temps de cuisson désiré à l'aide des touches-flèches . Appuyer successivement sur la touche **C** afin d'introduire ou modifier les données de cuisson désirés comme: **Température de cuisson**, **Clima-Aktiv®** et **Température à coeur** (selon choix). Pour chaque phase de cuisson, absolument introduire un **temps de cuisson**, à l'exception de **Température à coeur** sinon une introduction de données n'est pas possible. En appuyant sur la touche-flèche l'affichage indique **c2**, et un nouveau mode de cuisson et ses paramètres peuvent être introduits. Possibilité d'introduire jusqu'à 5 phases par programme.
	Possibilité d'activer le réglage de la température à coeur pour tous les modes de cuisson. Choisir la fonction **Température à coeur** à l'aide de la touche **C**. Régler la température à coeur désirée à l'aide de la touche-flèche . Placer la pointe de la sonde de température à coeur au milieu du produit.
	Charger le Combi-Steamer Fermer la porte et avec la touche **Start / Stop** démarrer le programme Selon désir employer la touche **Humidification manuelle**, inactive sur **Vapeur**.
	La fin de votre programme de cuisson est signalisée par un signal acoustique.

Mode de travail avec COMBITRONIC

	Possibilité de combiner, dans n'importe quel ordre, au maximum 5 phases / modes de cuisson dans un programme. Les paramètres de cuisson pour chaque mode de cuisson sont introduits à l'aide de la touche C et la touche-flèche.
	Presser la touche Start / Stop, le programme démarre. Chaque phase dans l'ordre de programmation.

Mode de travail avec programmation

 	Sélection du programme. Appuyer brièvement sur la touche du programme choisi, les diodes de gauche s'allume (nu.de prg. impair), appuyer une deuxième fois sur la touche pour sélectionner les nombres de programmes pairs, la diode de droite s'allume. L'affichage indique toutes les fonctions activées dans le programme ainsi que le temps de cuisson total des phases. Toutes les diodes des fonctions activées s'allument.
	Charger le Combi-Steamer et avec la touche Start / Stop démarrer le programme choisi.
	Selon désir employer la touche Humidification manuelle.
	Fin de programme: L'appareil s'arrête automatiquement, un signal sonore retentit
	Nettoyage Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté. Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.
	Choisir le mode de cuisson Vapeur Temps : env. 10 minutes Température max. 60°C
	Appuyer sur la touche Start / Stop. Les restes de graisses et d'aliments sont ainsi ramollis. Le ramollissement terminé, le signal sonore retentit. Vaporiser l'intérieur du Combi-Steamer, y compris les grilles que l'on aura éventuellement laissé à l'intérieur, les supports, le filtre anti-graisse avec le produit de nettoyage spécial. Laisser agir pendant 5 à 10 minutes. En aucun cas vaporiser le produit de nettoyage à une température supérieure de 60°



Laisser agir le produit environ 10 minutes.
Mode de cuisson Vapeur

Temps. 10 minutes

Température max. 60°C



Appuyer sur la touche Start / Stop

Lors du nettoyage quotidien du Combi-Steamer, nettoyer également le filtre anti-graisse

Rincer abondamment l'enceinte de cuisson, retirer et rincer également le filtre d'écoulement.

Mettre le four hors circuit!

Sécher le Combi-Steamer (Air pulsé 120° C) ensuite laisser la porte ouverte.

Introductions et modifications de programmes voire le mode d'emploi.

Nous vous prions de lire attentivement le "Manuel d'installation" ainsi que le "Mode d'emploi".

Modifications techniques sous réserve

La cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur à 99° C. (point d'ébullition), est une cuisson douce à température modérée, préservant la consistance, la saveur, les vitamines et les sels minéraux, qui ne sont plus dissous par l'eau ou détruit par une chaleur excessive.

Par principe on peut cuire à la vapeur tous les produits que l'on cuit normalement à l'eau ou dans un liquide, tous les légumes, les garnitures, beaucoup de poissons et viandes. On cuit ensemble les légumes, les pommes de terre, le riz, les viandes et les poissons sans transfert de goût.

Avec le Evolino et le Evolino Plus vous avez trois plages de température à choix :

- Vapeur variable 30 – 98° C
- Cuisson Vapeur 99° C
- Vapeur intensive 100 – 130° C

Vapeur variable entre 30° C. et 99° C.

Les produits délicats se cuisent de préférence en basse température jusqu'à 98° C.

Viandes	Pour chauffer les saucisses et les jambons. Un atout pour les charcutiers et également pour les chefs qui préparent leurs propres saucisses. Pocher à basse température, c'est à dire entre 72° C. et 80° C. vous amènent à une qualité supérieure sans faire crever les boyaux.
Poissons	Cuisson douce pour tous les poissons, utiliser les bacs non perforés sans ajout de liquide. Pocher les poissons délicats à des températures voisinant 85°C. Le résultat sera optimal, la consistance sera préservée. Les galantines et les terrines cuisent uniformément.
Desserts	Une royale pochée à 80° C. ne manque jamais. Une surface de coupe absolument lisse de vos flans caramel. Une compote de fruits pochée à basse température ne pourra jamais être trop cuite. Au besoin couvrir les crèmes avec un film plastique.
Cuisson sous vide	Cuisson de mets emballés sous vide, comme viandes, poissons, volailles et légumes cuits à de différentes températures.

Respecter les prescriptions d'hygiène !

Produits	Températures de cuisson	Conseils pour le traitement / production
Viandes Poissons Volailles Légumes Fruits Féculents	80 – 98 ° C 70 ° C 70 ° C 95° C 90 ° C 98 ° C	• Marchandises mise sous vide dans des sachets spéciaux, éventuellement rétractables. • Un maximum de vide d'air raccourci le temps de cuisson. • Placer les produits sous vide sur les grilles pour la cuisson.

Cuisson à la vapeur à 99° C.

Blanchir	Procédé de cuisson pour légumes à feuilles. Procédé de précuisson pour toutes autres denrées. Blanchir à la vapeur remplace de l'eau en ébullition.
Dégeler Conserver	En basse température vers 95° C. les aliments se décongèlent doucement et lentement avant de les traiter. Le temps de décongélations dépend des caractéristiques, de la grosseur et de la qualité du produit. L'emballage joue également un rôle important. Plus la température est basse, plus le résultat et la qualité du produit seront meilleurs. Avec une température de environ 80° C. vous obtiendrez pour les fruits, légumes et charcuteries les meilleurs résultats. Suivant les caractéristiques des produits et de la grandeurs du récipient les produits suivants nécessitent : Fruits : 20 – 30 minutes, légumes : 20 – 60 minutes, charcuterie comme saucisses etc.: 1 à 3 heures.
Légumes	Gros avantage: Un préchauffage de l'eau de cuisson n'est plus nécessaire, la cuisson commence immédiatement. La cuisson à la vapeur est spécialement appropriée à tous les légumes car ils gardent leur fraîcheur et leur goût spécifique. Le temps de cuissons dépend de la qualité et de l'épaisseur, spécialement les légumes frais. Surveiller soigneusement la cuisson, les légumes ont tendance à continuer à cuire après la cuisson (ne pas les laisser dans le four après cuisson). Les refroidir rapidement et immédiatement pour une utilisation ultérieure. Nous recommandons des bacs perforés. Il est possible de cuire différentes sortes en même temps sans avoir pour autant un transfert de goût. Ne pas remplir les bacs trop haut, à 2/3 au maximum. Pour les légumes surgelés, ne pas les cuire en bloc.
Féculents / accompagnements	Saler les pommes de terre nature avant la cuisson. Le temps de cuisson dépend de la qualité et de la taille. Utiliser les bacs perforés Autres accompagnements, tel que le riz et les pâtes sont cuits uniquement dans les bacs non perforés, car il leurs faut du liquide pour cuire. Riz en proportion du liquide = selon qualité : 1 : 1,5 voire 1 : 2 Couvrir les pâtes / nouilles complètement avec de l'eau chaude/bouillante. Bien espacer les quenelles ou gnocchis des uns des autres car ils gonflent. En cas de produits précuits, observer les directives du producteur. En cas de maintient en température, les couvrir avec une serviette tiède ou une feuille mince pour éviter le dessèchement de leurs surfaces.

Vapeur intensive de 100° C. à 130° C.

Viandes	Cuire avec ménagement. Les viandes restent moelleuses et ne se dessèchent pas. Idéal pour une cuisine légère et saine. Recommandé pour la cuisine diététique.
Légumes	Les légumes farcis sont cuits avec ménagement tout en préservant leurs consistances et leurs arômes.
Régénérer	Sous régénérer nous entendons une remise en température des aliments et mets précuits, Un apport de vapeur à l'air pulsé avec un dosage exact de l'humidité permet de chauffer en quelques minutes les aliments tout en préservant les couleurs et le goût spécifique. Tous les légumes et garnitures en grosses quantités peuvent être régénérés à haute température en mode vapeur. Le temps de régénération dépend du produit, de la quantité et de la qualité. Il varie entre 3 et 8 minutes. Une trop grande quantité de marchandise dans le bac, entraîne un rallonge de temps ce qui amène un dessèchement du produit.
Conserver	Utiliser la cuisson vapeur à haute température pour conserver, stériliser ou confire les fruits, également pour faire des confits de mets de toutes sortes. Ne pas utiliser de boîtes ou verres trop hauts.
Cuire	Afin de réduire les temps de cuisson, cuire les produits moins délicats comme les pommes de terre en robe des champs ou les betteraves à haute température.

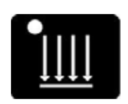
Cuisson Mixte (Vapeur + Air pulsé) 

En mode de cuisson "Mixte" les deux méthodes de cuisson "Vapeur" (chaleur humide) et "Air pulsé" sont automatiquement combinées. Les aliments sont cuits en air chaud (jusqu'à 250°C) mais grâce à l'injection d'eau variable et automatique, les produits sont cuits d'une façon optimale.
La combinaison automatique des deux procédés permet de réussir un goût incomparable. Ceci évite en particulier le dessèchement et la perte de poids. Les rôtis, les volailles etc. sont dorés régulièrement, moelleux au coeur mais croustillants à l'extérieur. Un arrosage pour les rôtis devient superflu. Possibilité de cuire des rôtis et de la pâtisserie ensemble sortes sans transfert de goût.

Si l'on désire une croûte épaisse et croustillante en fin de cuisson, choisir le mode de cuisson "Air pulsé" pour un court moment.
Pour votre confort employer le mode Combitronic ®

Traitement et indication d'application

Viandes	La cuisson en mode «mixte» est particulièrement conseillée pour les grosses pièces, par exemple rôti de boeuf ou porc, volaille, gibier etc. Utiliser des grilles ou des plaques et veiller à ne pas poser les pièces trop près l'une des autres afin d'obtenir un brunissage parfait.
Volailles	Règles: Plus le produit est volumineux, plus la température de cuisson devra être basse. Par centimètre d'épaisseur, le temps de cuisson est d'environ 10 à 12 minutes. Pour les sauces utiliser les bacs non perforés ou éventuellement introduire un bac sous la grille la plus basse pour recueillir le fond, ajouter éventuellement une mirepoix, des os, des parures et un peu de liquide. Puis continuer la préparation comme d'habitude.
Régénération	Régénération (remise en température) des assiettes dressées, plats ou bacs Gastro Norme Régénérer en mode de cuisson «mixte» en quelques minutes à températures de 110 à 130 ⁰C, avec dosage précis de l'humidité, sans dépôt de condensation ou de desséchement. Pratiquement aucune différence entre un mets cuit et dressé à la minute et un plat régénérer. Un service chaud, rapide de haute qualité Le temps de régénération dépend de la qualité, taille et hauteur des récipients et de la qualité et quantité des mets. Observer les directives du producteur. Ajouter la sauce après la régénération. Pour décongeler les mets ou les petites portions en barquettes, la température ne doit pas excéder 90 ⁰C.

Cuisson Air pulsé 

Généralités :
Le mode de cuisson «air pulsé» convient à tous les aliments qui sont à rôtir et à cuire au four (boulangerie), doivent être dorés de façon régulière et / ou croustillants à l’extérieur et ceci sur plusieurs niveaux. En principe il n’est pas nécessaire de fermer les pores de la viande à de hautes températures. La viande reste bien meilleure avec une cuisson à basse température, voire à long terme. Souvent, en premier lieu, pour des raisons d’hygiène, l’extérieur de la viande est rôtie (température entre 180 – 200° C.) pour être préparée selon le désir.
Un préchauffement du Combi-Steamer est vivement recommandé afin que les pores de la viande des pièces de viandes plus petites, se ferment rapidement, ce qui évite particulièrement un dessèchement.
Traitement et indication d’application

Petites pièces	La cuisson à l'air pulsé est la méthode idéale pour rôtir ou griller les petites pièces tel que les steaks, les côtelettes, les poissons etc. Pour la marchandise panée utiliser une panure traditionnelle et ajouter, à volonté, un peu de paprika afin d’augmenter l’effet de coloration. Il est conseillé d’utiliser des grilles à l’exception des viandes hachées, tel que hamburger, viandes et poissons panés etc. où il serait préférable d'utiliser des plaques émaillées. Toutes les petites pièces, particulièrement les mets panés, doivent être graissées afin qu’elles roussissent régulièrement, par exemple avec ”Phase” de Lukull ou la graisse spéciale de”Lipton Sais” (CH). Pour l’obtention d’une qualité et présentation optimale, de préférence pré rôtir ou griller séparément dans une poêle, grill ou rôtissoire. Possibilité de refroidir rapidement après rôtissage avec une finition ultérieure.
Volailles	Les petites pièces de volaille peuvent êtres préparés frais ou congelées. Sécher, assaisonner et graisser avant de les poser sur les grilles.
Gratiner	En mode ”Air pulsé” gratiner les mets avec toasts, potages, ragoûts, légumes, viandes, poissons etc. Utiliser des plaques émaillées afin d’obtenir une chaleur supérieur.
Cuire au four	Pour la cuisson d’articles de boulangerie (pains, croissants etc.) régler une température inférieur de environ 10% que dans les fours conventionnels. Préchauffer l’appareil! Plus la température et la vitesse du ventilateur sont basses, plus le résultat sera régulier. Les produits en pâtisserie deviendront réguliers, dorés et brillants.
Cuire au four Touche ”Humidification manuelle”	Avec l’aide de la touche ”Humidification manuelle” vous avez la possibilité d’apporter l’humidité nécessaire à vos produits. Eviter une humidification pour les produits ”saumure”. Il conseillé d’utiliser le filtre à graisse à tout moment. Exceptions : grosses charges sur plaques entières, grands gâteaux et miches de pain. Placer les moules / formes sur les grilles en respectant une distance suffisante. Pour une humidification en début de cuisson, presser la touche ”Humidification manuelle” afin que l’eau puisse s’évaporer dans la chambre de cuisson.

Cuisson Basse température (Cook & Hold) 

Informations générales :

Une cuisson à basse température signifie la cuisson des produits à une température basse, dans un milieu faiblement humide avec une rotation du ventilateur à intervalles contrôlés.
Ce processus se compose de deux phases : une phase de cuisson permettant de coaguler les protéines en surface puis, en deuxième phase s'ajoute la maturation. Grâce à ce processus la viande reste tendre et juteuse. Elle peut être maintenue en température pendant plusieurs heures sans perte de qualité.
Cette méthode s'applique également aux programmes de cuisson de nuit. Attention : Ne pas laisser trop longtemps des produits délicats dans le Combi-Steamer à température ambiante.

Produits	Conseils de préparations	Mode de cuisson	Température en ° C.	Temps de cuisson	Poids
Roastbeef	Assaisonner et graisser légèrement	+	160 60	15 minutes min. 1 heures	Pièce de 4 kg
Boeuf braisé	Assaisonner et graisser légèrement	+	160 85	15 – 20 minutes min. 6 heures	Pièce de 6 kg
Prime Rib	frais	+	160 60	20 minutes min. 6 heures.	1 pièce par GN 1/1
Rôti de boeuf	Assaisonner et graisser légèrement	+	130 60	20 minutes min. 6 heures	env. 8 kg
Dinde	Assaisonner	+	130 70	45 minutes min.4 6 heures	

Fonction Température à cœur 

Généralités :

Mesure électronique exacte de la température à cœur du produit au degré près. Piquer la sonde de prise de température à cœur au centre du produit, dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir et réussir à la perfection une cuisson régulière. Dès la mise en route de cette fonction, l'affichage "Temps" indique "Marche continue" Une surveillance de la cuisson devient superflue grâce à l'arrêt automatique et signal acoustique en fin de cuisson. Evitement de surcuisson.
Exception: Si dans un programme Combitronic ® la phase suivante contient un temps de cuisson, le four continuera son cours. La pointe de sonde de température à cœur doit être enfoncée complètement (jusqu'à la garde). Pour les pièces minces, par exemple un roastbeef, placer la sonde de côté pour atteindre le milieu.
Les valeurs indiquées ci-dessous sont des valeurs indicatives, déviations ressortent de la qualités de viande différentes et de vos exigences en matière de rôtissage. Plus la température à cœur sera basse, plus la perte de poids à la cuisson sera faible.

TEMPÉRATURE À COEUR - Valeurs indicatives	
Viande de Boeuf et de Veau	
Filet de boeuf (saignant - à point)	38 – 55° C
Rôti de boeuf	85 – 90° C
Poitrine de boeuf /pointe de culotte	90 – 95° C
Filet de veau (à point)	50 - 55° C
Selle de veau (à point)	50 – 55° C
Rôti de veau	68 – 74° C
Poitrine de veau farcie	75 – 80° C
Viande de Porc et d'Agneau	
Jambon en croûte	67 – 69° C
Rôti de porc	70 – 75° C
Carré de porc	55 – 60° C
Épaule de porc	65 – 75° C
Jarret de porc, grillé	85 – 90° C
Jarret de porc, salé	85 – 90° C
Carré de porc, fumée	60 – 68° C
Jambon roulé /charcuterie	58 – 60° C
Gigot d'agneau (à point)	65 – 70° C
Gigot d'agneau (bien cuit)	80 – 85° C
Gibier et Volaille	
Selle de chevreuil (rosé)	50 – 56° C
Gigue de chevreuil	75 – 80° C
Rôti de sanglier	75 – 78° C
Poulet	80 – 85° C
Canard, caneton	80 – 90° C
Dinde	80 – 90° C

Diférentes méthodes de rôtissage

Domaine du rôtissage	Rôtissage conventionnel:	Plage de température de 140°C. et supérieur Rôtissage au four Temps de cuisson de 1.5 à 2 heures
	Rôtissage / cuisson à basse température	Plage de température entre 140° C et 80°C *Viande de boucherie rassise normalement* Un court prérôtissage externe est conseillé. Temps de cuisson de 2 à 4 heures.
	Rôtissage / cuisson à long termes	Plage de température entre 120°C et 65°C. (Utiliser que de la viande fraîche, 48 heures après abattage, ne pas employer de la viande rassise!) ne pas saler et employer des condiments sans sel. Un court prérôtissage externe est conseillé, ainsi qu'une vitesse de ventilateur réduite. Employer la touche "Economie d'énergie". Maintien en température de 5 à 8°C au dessus de la température à cœur choisie. Commutation de la température de cuisson environ 12°C avant l'atteinte de la température à cœur désirée (programmer), ensuite maintenir en température environ 5°C. au dessus de la température à cœur choisie.
	Delta-T:	La température Delta-T résulte de la différence entre les deux valeurs "Température à cœur" et "Température de cuisson" Par "Cuisson Delta-T, on entend que jusqu'à l'atteinte de la température à coeur désirée (p. ex. 45 °C), le Combi-Steamer garde constamment la différence choisie entre la température à cœur et la température de cuisson. La méthode de cuisson «"Delta-T" est la façon particulièrement la plus douce pour la production de gros morceaux de viandes où la couleur de rôtissage de la viande ne joue pas un rôle primordial. Perte de poids à la cuisson entre 3 et 5 %.
	Cook and Hold:	Il est possible d'employer plusieurs types d'appareils, (Alto-Shaam, Hold-O-Mat). Egalement dans le Combi-Steamer une viande se laisse, sans problème maintenir en température pendant 30 minutes. Après ce laps de temps commence un dessèchement dû à la rotation constante du ventilateur.

Les états de l’eau et ses transformations

Evaporation	Passage de l’état liquide à l’état gazeux au point d’ébullition ; l’eau s’évapore
Condensation	Passage de l’état gazeux à l’état liquide. Il s’agit de l’inverse de l’ébullition. Les deux processus ont lieu à une température d’environ 100°C (point d’ébullition variable). Exemple : refroidissement de la vapeur d’eau, que l’on peut constater par un dépôt d’eau sur le couvercle de la marmite ou par de la buée sur les fenêtres.
Volatilisation	Passage de l’état liquide à l’état gazeux au dessous du point d’ébullition. Exemples : les aliments qui se dessèchent, les routes mouillées en train de sécher, la sueur refroidit sur la surface de la peau, car l’eau, l’un de ses composants, se volatilise.
Sublimation	Passage direct de l’état solide à l’état gazeux. Exemples : ″brûlure de congélation″ ; les routes verglacées qui sèchent également à des températures inférieures à 0°C. On recourt à ce processus lors du séchage par congélation (lyophilisation).
Condensation solide	Processus inverse de la sublimation, à savoir le passage direct de l’état gazeux à l’état solide.- Exemples : la neige, le givre, ce qu’on appelle la neige carbonique, la glace qui se forme dans le congélateur.
Liquéfaction	Transformation de la glace en eau, sous l’effet de la chaleur.
Congélation / solidification	Transformation de l’eau en glace, sous l’effet du retrait de la chaleur. Exemples : produits congelés, grêle
	Liquéfaction et congélation ont lieu à 0°C.

Transfert énergétique

Dans les différents modes de cuissons d’un Combi-Steamer la cuisson et le brunissage des produits sont effectués par un transfert énergétique.

Climat

Vapeur	Apport d’énergie par condensation
Air pulsé	Apport de chaleur par rayonnement
	Un air pulsé est un conducteur de chaleur qui favorise le processus de cuisson Avec un air pulsé l’apport de la chaleur est plus intensive d’environ 25% de plus que dans les fours conventionnels (pâtisserie etc.)

Ventilateur

Le ventilateur change son sens de rotation sur les modes de cuisson Air pulsé et Mixte. Cela résulte d’une distribution égale de la chaleur et de l’humidité dans la chambre de cuisson.

Filtre à graisse

Le filtre à graisse est en principe toujours installé. Il apporte une réduction d'environ 30% de graisse à l'air d'échappement. Avec certains produits, il peut être parfois possible, d’obtenir de meilleurs résultats sans l’usage du filtre.
Des informations plus précises à ce sujet sont à extraire du manuel d’utilisation et d’installation.

Thermomètre de cuisine physique et chimique

280°C	à	300°C	Chaleur de la salamandre (gratiner)
250°C			Forte chaleur de four
170°C			Chaleur moyenne de four (plage de température critique, Acrylamide)
160°C	à	240°C	Sauter
160°C	à	175°C	Frire
150°C	à	250°C	Griller
150°C	à	200°C	Glacer
140°C	à	250°C	Cuire au four
140°C	à	200°C	Braiser
140°C	à	160°C	Etuver (blondir)
130°C	à	150°C	Blanchir à l'huile
120°C	à	140°C	Etuver
110°C	à	250°C	Rôtir au four
110°C			Chaleur faible de four
97°C	à	120°C	Cuire à la vapeur au four à pression 1 Bar = 119°C
100°C			Blanchir dans l'eau, cuire = point d'ébullition
95°C			Produits naturels à base d'amidon: pommes de terre, céréales, riz, farine, tapioca, gelée
92°C			Produits liants à base d'amidon perdent leurs effets
90°C	à	98°C	Mijoter
88°C		92°C	Infusion pour herbes, thé, café etc.
85°C			Température de rinçage de machine à laver
80°C	à	90°C	Température à coeur pour viande de porc et volaille
75°C			Produits liants à base d'amidon coagulent
75°C			Température à coeur pour viande de veau "bien cuit"
70°C			Remise en température de mets prêts à servir
70°C			Coagulation du jaune d'oeuf
70°C			Température à coeur pour viandes foncées "bien cuit"
70°C	+		Destruction de la plus part des microbes pathogènes (pasteurisation à long terme)
65°C	à	85°C	Pocher
65°C			Coagulation du blanc d'oeuf
60°C			Température à coeur pour viande "à point"
50°C			Température de consommation de la plus part des mets
50°C			Température à coeur pour viande "saignant"
45°C			Température à coeur pour viande "bleu"
10°C	à	50°C	En ambiance humide = climat idéal pour le développement des bactéries !
7°C	à	9°C	Température idéale pour la conservation des pommes de terre
4°C	à	6°C	Température idéale pour la conservation des fruits et légumes
3°C	à	5°C	Température idéale pour la conservation des aliments cuits
0°C	à	3°C	Température idéale pour la conservation des viandes, poissons et produits laitiers
-18°C	à	-22°C	Température idéale pour la conservation des produits surgelés
-40°C	à	-60°C	Température idéale pour la surgélation rapide (en cellule)

Sous-Vide

La technique de la méthode de la cuisson sous vide n'est pas à confondre avec le système Naka où l'on conditionne les mets déjà cuit. Avec le système sous vide les aliments frais sont traités à l'état crû, selon besoin pré rôtis, dressés et assaisonnés et conditionné dans des sachets spéciaux. Ces sachets avec la marchandise crue sont alors cuits dans une atmosphère humide, par exemple un Combi-Steamer à une température basse entre 65° C et 97° C. Les temps de cuisson sont plus longs qu'habituellement. Directement après le cuisson la marchandise sera mise en cellule de refroidissement rapide ou dans de l'eau glacée (choc thermique) et refroidie à 1° - 3° C et sera stockée à cette température en chambre froide, sans baisse de qualité pendant 6 à 20 jours. Les sachets doivent être étiquetés avec l'inscription de la date de production, consommation et nature du produit.

Recommandations :

- Effectuer un cours de cuisson sous vide.
- Commencer avec des petites quantités.
- Elaborer vos propres recettes.
- Acquérez vos expériences et planifier votre production.
- Seulement après une solide phase de test commencer avec des quantités plus importantes.

L'application de cette procédure exige entre autres:

- Une excellente qualité et fraîcheur des produits.
- Une température de cuisson précise.
- Un refroidissement rapide et immédiat.
- Effectuer un travail précis / fiches techniques.
- Respecter la chaîne du froid.
- Hygiène rigoureuse de la préparation avec de fréquent contrôles.
- Avoir une bonne formation et maîtriser les techniques de l'art culinaire.

La régénération des produits a lieu favorablement dans un Combi-Steamer, un cuiseur à vapeur ou, pour les petites quantités éventuellement dans un micro-onde.
Les aliments peuvent être dressés directement sur l'assiette ou régénérer dans le sachet.
La méthode du sous vide apporte une contribution essentielle à l'hygiène et l'assurance d'une qualité continue et égale.

Avantage du système cuisson sous vide :

- Préservation de la saveur naturelle.
- Concentration des arômes
- Pertes de vitamines diminuées.
- Valorisation de certains produits comme le lapin, les poissons etc.
- Pas de pertes par évaporation, ni par dessèchement.
- Réduction des pertes à la conservation.
- Séparation des étapes de travail (préparations, cuissons, régénération-service)
- Frais d'exploitation plus favorable grâce à une production plus conséquente et planifiable.
- Gestion du personnel améliorée.
- Maîtrise des prix de revient.

Séminaire culinaire

Ce que nous vous offrons....
des séminaires variés, dans lesquels nous voudrions évoquer surtout vos besoins individuels. Vous recevrez des informations compétentes et détaillées avec des démonstrations pratiques sur les appareils employés dans votre établissement. Afin que vous puissiez vous convaincre de la qualité des mets préparés, nous vous servons volontiers un appétissant déjeuner.
Visitez notre site sur l'Internet www.salvis.ch et inscrivez-vous directement en ligne. Vous pouvez également envoyer un mail à nos chefs de cuisine et posez vos questions sur les techniques de cuisson.

Recettes

Vous trouverez un grands choix de recettes pour Combi-Steamer sur notre site internent ainsi que sur le site du «Logiciel pour la cuisine et la cave - Cuisine 2000» www.cuisine2000.ch

Documents de formation et d'informations

Des documents de formation et d'informations peuvent également être téléchargées sur Internet. Pour pouvoir les lires vous nécessitez le ˝Acrobat Reader˝

Informations:
http://www.adobe.fr

Capacité et exemples de préparations pour viandes de boeuf et veau

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Filet de veau	4 pièces	12 pièces 3 x 2/3	Grille	1		200°		35°	0	Assaisonner et graisser
				2		140 °		58 - 62°	25	
Rôti de veau	4 kg	12 kg 3 x 2/3	Grille	1		99 °	10			Assaisonner et graisser Bac de récupération
				2		140°		72 - 77°	75	
				3		170°	5 - 10		0	
Jarret de veau	3 pièces	9 pièces 3 x 2/3	Grille	1		99°	15			Assaisonner et graisser Bac de récupération
				2		140 - 150 °	50 - 60		100	
				3		180°	10 - 15		25	
Osso bucco (tranches de jarret de veau braisées)	10 pièces	30 pièces 3 x 2/3	Bac GN	1		130 - 150 °	90		75	Bac émail de 65 à 100mm cuire en sauce

Poitrine de veau farcie	4 kg	12 kg 3 x 2/3	Grille	1		140 - 160 °		72 - 75°	100	Assaisonner et graisser Bac de récupération
				2		160 -180°	10 - 15		25	
Steak de veau	7 pièces	42 pièces 6 x 2/3	Grille	1		250 - 270 °	5 - 8		0	Assaisonner et graisser
Rôti de boeuf	4 kg	12 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		160 - 180 °	15 - 20		0	Cuire en sauce
				2		120 - 140 °	90 - 120		75	
Roastbeef	4 kg	12 kg 3 x 2/3	Grille	1		200°	7-10		100	Bac de récupération
				2		80°		53 - 55°	25	
Rumpsteak Culotte de boeuf	7 pièces	42 pièces 6 x 2/3	Grille	1		260 °	8-10		0	Assaisonner et graisser
Paupiette de boeuf	10 pièces	60 pièces 6 x 2/3	Bac GN	1		130°-140°	60-80		75	Cuire en sauce
Pointe de culotte Bœuf bouilli	4 kg	12 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		105 °		85 - 90°		

Capacité et exemples de préparations pour viandes de porc et d'agneau

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Jarrets de porc entiers	4 pièces	12 pièces 3 x 2/3	Grille	1		99°	30			Eventuellement mariner
				2		140 °-150°	45-50		50	
				3		220°-240°	15-20		0	
Spareribs	2 kg	6 kg 3 x 2/3	Grille	1		160°-170°	40-45		50	Eventuellement mariner
				2		180°-200°	10		0	
Carré de porc fumé en croûte	2 kg	6 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		160°-180°		65 - 68°	50	Nous recommandons d'employer des carrés fumés crû
				2		180°	10		0	
Jambon à l'os rôti	4 kg	8 kg 2 x 2/3	Bac GN	1		85 °		40°		Enlever la couenne Enduire le jambon de miel ou de sucre à la fin de la 2ème phase
				2		140°-150°		68°	50	
				3		200°-220°	15-20		25	
Cou de porc	4 kg	12 kg 3 x 2/3	Grille	1		140 - 150 °		72°	50	Bac de récupération
				2		160 -170°		75 -78°	25	
Gigot d'agneau	3,5 kg	11 kg 3 x 2/3	Grille	1		130 - 140 °		55 - 58°	50	Désossé Bac de récupération

Capacité et exemples de préparations pour gibiers

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Rôti de chevreuil (Gigue)	4 kg	12 pièces 3 x 2/3	Grille	1		140°-160°	60-70		50	Eventuellement barder
Selle de chevreuil	2 pièces	6 pièces 3 x 2/3	Grille	1		180 °-200°		55-58°	0	Eventuellement barder
Cuisseau de cerf braisé	4 kg	12 kg 3 x 2/3	Bac GN 65 mm	1		120°-140°	90-120		5	Ajouter une mirepoix et braiser dans son fond
Faisan	4 pièces	8 pièces 2 x 2/3	Grille	1		160°	15-20		100	Eventuellement barder et ficeler
				2		160°-180°	5-10		0	
Râble de lièvre	2 - 3 pièces	9 pièces 3 x 2/3	Grille	1		200° - 220 °	18-25		50	Eventuellement barder

Capacité et exemples de préparations pour volailles

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Cuisses de poulet	6 pièces	36 pièces 6 x 2/3	Grille	1		190°	10		100	Bien assaisonner
				2		220 °	15		0	
Canards	3 pièces	9 pièces 3 x 2/3	Grille	1		160°-180°	70-90		75	Bien assaisonner
				2		200°-220°	15-20		0	
Oies	1 pièce	2 pièces 2 x 2/3	Grille	1		150°-170°	120-150		100	Bien assaisonner
				2		200°	20		0	
Dindes	1 pièce	2 pièces 2 x 2/3	Grille	1		140 - 160 °	90-120		75	
				2		170°	20		25	
Poulets	4 pièces	8 pièces 2 x 2/3	Grille spéciale pour volailles	1		140 °	5			Bien assaisonner
				2		175	5		50	
				3		180 °	5		50	
				4		190 °	10			
				5		220 °	15			

Capacité et exemples de préparations pour poissons et fruits de mer

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Aktiv, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Filets de saumon poché	5 port.	30 port. 6 x 2/3	GN plaque	1		78°	8-12			Beurrer la plaque et mariner avant cuisson
Filets de saumon grillé	6 port.	36 port. 6 x 2/3	GN plaque	1		250°	10-15		25	Beurrer la plaque émail et mariner avant cuisson
Truite grillée	5 pièces	15 pièces 3 x 2/3	Grille plaque	1		250°	8-12		25	Beurrer la plaque et mariner avant cuisson
Truite au bleu	5 pièces	15 pièces 3 x 2/3	Bac GN	1		99 °	15-18			Pocher dans un fonds. Peut être cuit seulement en vapeur
Turbot petit	1pièce	6 pièces 6 x 2/3	Bac GN	1		80 °	25			Pocher dans un fonds. . Peut être cuit seulement en vapeur
Paupiettes de sole farcies	20 pièces	120 pièces 6 x 2/3	Bac GN	1		78 °	12-15			Beurrer la plaque et mariner avant cuisson
Filets de poisson	6 port. environ 160 g	36 port. 6 x 2/3	Bac GN	1		78°	12- 15			Beurrer la plaque et mariner avant cuisson
Moules à la marinière	1 kg	3 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		99 °	10-15			Ajouter du vin blanc
Crevettes pochées	1 kg	6 kg 6 x 2/3	Bac GN	1		78°	10 – 15			Pocher dans un fond

Brochettes de crevettes grillées	8 pièces	48 pièces 6 x 2/3	GN plaque	1		220°	6-10		0	Plaque émail, assaisonner après cuisson
Terrine de poisson	2 pièces à 1.5 litres	6 pièces 3 x 2/3	GN plaque	1		78°		75°		Pocher en terrine

<u>Capacité et exemples de préparations pour produits spéciaux et hachis</u>

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Aktiv, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Oeufs	18 pièces	108 pièces 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99°	13-15			
Royale	1 litre	litres 3 x 2/3	Bac GN	1		80 °	45			Laisser tirer dans la chambre de cuisson
Poivrons farcis	10 pièces	30 pièces 3 x 2/3	Bac GN	1		150°	30		75	Employer un bac de min. 65mm, éventuellement cuire en sauce
				2		160 - 180 °	15		50	
Paupiettes de choux farcies	10 pièces	60 pièces 6 x 2/3	Bac GN	1		180°	10		50	Graisser le bac et éventuellement cuire en sauce
				2		150°	30-35		50	
Terrine de viande	2 pièces	6 pièces 3 x 2/3	Grille	1		130 °	15		75	Terrine de 2.kg
				2		130°		70°	50	
Boulettes Hamburgers	9 pièces	54 pièces 6 x 2/3	Bac GN plaque	1		200° - 220 °	15–20		50	Assaisonner et graisser
Rôti haché	2 kg	6 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		160 °		65°	50	Graisser le bac émail
				2		170 °		75°	25	

Lasagne	15 port.	45 port. 3 x 2/3	Bac GN	1		150°-160 °	30		75	Bac émail 65mm rempli au 2 / 3
				2		160°-170°	10		25	
Soufflé de légumes	15 port.	45 port. 3 x 2/3	Bac GN	1		150 °	30		100	Légumes dans un bac émail avec une royale
				2		150°-180°	10		0	

Capacité et exemples de préparations pour saucisses et jambon cuit

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Aktiv, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Saucisses de Vienne	16 paires	48 paires 3 x 2/3	Bac GN	1		80°		75°		Cuisson dans un fond ou de préférence à la vapeur avec bac perforé
Saucisses de Francfort	12 paires	36 paires 3 x 2/3	Bac GN	1		80°		75°		Cuisson dans un fond ou de préférence à la vapeur avec bac perforé
Boudins blancs	15 paires	45 paires 3 x 2/3	Bac GN	1		78°	25			Cuisson dans un fond ou de préférence à la vapeur avec bac perforé
Saucisses au foie et boudins	15 paires	45 paires 3 x 2/3	Bac GN	1		75 °		72°		Cuisson dans un fond ou de préférence à la vapeur avec bac perforé
Saucisse de Lyon	2 pièces diamètre 1 cm	12 pièces 6 x 2/3	Bac GN	1		75 °		72°		Cuisson dans un fond ou de préférence à la vapeur avec bac perforé
Conserves de saucisses (cuitent en bocaux)	15 pièces	45 pièces 3 x 2/3	Bac GN	1		105 °	50			Bocaux de 250 g
Jambon cuit	1 pièce	3 pièces 3 x 2/3	Bac GN	1		75 °		72°		Légèrement salé
Pieds de porc salés	4 pièces 800 – 1000 g	12 pièces 3 x 2/3	Bac GN	1		105 °	90-120			Légèrement salé

Capacité et exemples de préparations pour légumes

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Choux-fleurs frais	2 pièces	6 pièces 3 x 2/3	Bac GN perforé	1		99°	15-20			Couper en quatre ou en bouquets
Choux-fleurs congelés	1 kg.	6 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99°	15-20			Assaisonner après cuisson
Brocolis congelés	1kg	6 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99°	12-18			Assaisonner après cuisson
Haricots verts frais ou congelés	1,5 kg	9 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	12-20			Assaisonner après cuisson
Petits poids surgelés	1,5 kg	9 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	15-18			Assaisonner après cuisson
Carottes fraîches ou congelées	1,5 kg	9 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	12-18			Assaisonner après cuisson
Choux-raves congelés	1,5 kg	9 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	15-20			Assaisonner après cuisson
Mais en grains	1,5 kg	9 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	12-18			Assaisonner après cuisson
Epi de Mais	1,5 kg	4,5 kg 3 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	20–25			Peuvent être également grillés

Champignons frais	1 kg	3 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		99°	10-12			Ajouter du jus de citron. Eventuellement du vin blanc
Choux de Bruxelles	1,5 kg	9 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99°	15-18			Assaisonner après cuisson
Romanesco	1 kg	6 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99°	12-18			Assaisonner après cuisson

Capacité et exemples de préparations pour légumes

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Choucroute	1 kg	6 kg 6 x 2/3	Bac GN	1		99°	30-40			Assaisonner et cuire avec un peu de fond
Asperges	1 kg.	6 kg 6 x 2/3	Bac GN	1		99°	18-25			Cuire dans un fond, beurrer et assaisonner
Asperges vertes fraîches ou congelées	1,5 kg	9 kg 6 x 2/3	Bac GN	1		99°	8-14			Assaisonner après cuisson
Epinard frais	1 kg	3 kg 3 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	4-8			Assaisonner après cuisson
Tomates (peler)	20 pièces	120 pièces 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	1-2			Important ! préchauffer le Combi-Steamer
Chou vert (frisé)	1 pièce (coupé)	3 pièces 3 x 2/3	Bac GN perforé	1		99 °	8-10			Blanchir Assaisonner après cuisson
Ratatouille	1 kg	6 kg 6 x 2/3	Bac GN	1		190°	8-12			
Poivrons	1 kg	6 kg 6 x 2/3	Bac GN	1		205°	8-12			

Capacité et exemples de préparations pour féculents et accompagnements

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Pommes de terre nature coupées en quatre	2 kg	12 kg 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		99°	18-25			Saler avant cuisson
Pommes de terre en robe des champs	3,5 kg.	10,5 kg 3 x 2/3	Bac GN perforé	1		130°	45-50			Calibrer les pommes de terre
Gratin de pommes de terre	1,5 kg	4,5 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		160°	25		75	Emincer, couvrir de crème fraîche à 25% et saupoudrer de fromage râpé
				2		165°	15		50	
Pommes de terre rissolées	1,5 kg	4,5 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		220 °	15-18		25	Préchauffer le four, employer des bacs émails
Baked Potato	8 pièces	48 pièces 6 x 2/3	Bac GN perforé	1		180°-200°	40-45		75	Envelopper les pommes de terre dans du papier alu.
Riz	1,5 kg	4,5 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		99 °	25-30			Proportion du riz et du liquide selon qualité : 1 : 1,5 - 1 : 2
Pâtes Nouilles	1 kg	4 kg 4 x 2/3	Bac GN	1		105 °	10-12			Cuire dans l'eau bouillante, saler et ajouter un peu d'huile
Quenelles, gnocchis frais	8 pièces	48 pièces 6 x 2/3	Bac GN	1		99 °	15-20			Event. avec un peu d'eau salée et de l'huile

Riz sauvage	1,5 kg	4,5 kg 3 x 2/3	Bac GN	1		99 °	30–35			Proportion du riz et du liquide : 1 part de riz et 2 parts d'eau salée
Potato Wedges	1,5 kg	4,5 kg 3 x 2/3	Bac GN .	1		220 °	15-18		25	Bien préchauffer le four et employer des bacs émails

Capacité et exemples de préparations pour produits de boulangerie et pâtisserie

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Bretzels surgelés	5 pièces	30 pièces 6 x 2/3	Plaque perforée silicone	1		165°-185°	14-16		0	Suivre les directives du fabricant ! Le mode de cuisson peut varier !
Baguettes Petits pains précuits	9 pièces	54 pièces 6 x 2/3	Plaque perforée	1		180°-195°	8-12		0	Suivre les directives du fabricant ! Humidifier manuellement
Croissants surgelés	5 pièces	30 pièces 6 x 2/3	Plaque perforée silicone	1		165°-175°	18-22		75	Suivre les directives du fabricant ! Le mode de cuisson peut varier !
Biscuit-Genoise	1 pièce	3 pièces 3 x 2/3	Grille	1		170°-190 °	12-14		50	Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson
Pâte feuilletée Fleurons	6-8 pièces	24 pièces 3 x 2/3	Plaque perforée silicone	1		175°-185 °	16-18		50	Passer au jaune d'œuf, humidifier manuellement
Gâteau au fromage (quiche)	10 Port.	30 Port. 3 x 2/3	Bac émail ou plaques à gâteau sur grille.	1		200°	8		100	Bien préchauffer le four
				2		175 °	30-35		100	

Strudel aux pommes surgelés	1 pièce	3 pièces 3 x 2/3	Bac émail	1		170°	15		75	Bien graisser la plaque, passer au jaune d'oeuf
				2		175°-185°	20-25		25	
Petits gâteaux secs	16 pièces	96 pièces 6 x 2/3	Plaque perforée silicone	1		160°-180 °	8-10		50	

Capacité et exemples de préparations pour desserts

Produit	Quantité kg/pcs par GN 2/3	Total kg/pcs Nombre de GN	GN Grille/ Bac	Phase de cuisson – Mode de cuisson - Température ° C - Temps ou température à coeur, Clima-Activ, 5 plages : de 0/ 25/ 50/ 75/ 100 (humidité: maximale = 100, minimale = 0)						
				Phase cuisson	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson	Temp. à coeur	Clima Aktiv	Conseils
Flan Caramel	8 moules	48 moules 6 x 2/3	Bac 20mm	1		80°	30-35			Pocher dans les cocottes
Savarin	5 pièces	30 pièces 6 x 2/3	grille	1		190°	12		50	
Compote de fruits	15 Port.	90 Port. 6 x 2/3	Bac GN	1		99°	8-10			Calibrer les morceaux de fruits et laisser tirer après cuisson

Salvis AG
Dorfbachstrasse 2
CH - 4663 Aarburg

Artikel-Nr. ES 190 101